

Bollo maimón



4 œufs
100g de sucre - vanillé maison pour moi
1cs de rhum - pas pour moi
150g de maïzena - pour ce gâteau j'ai essayé d'autres marques sans le même succès
le zeste de 1/2 citron bio

Préchauffer le four à 170°.

Fouetter les œufs avec le sucre pendant au moins 8 minutes - inutile de vous dire que le robot est le bienvenu.
Ajouter le zeste de citron et la maïzena tamisée en soulevant délicatement la masse.

Verser dans le moule à cheminée beurré et faire cuire 30 minutes.

Bollo maimón perdu



6 tranches de bollo maimón
2 œufs
2cs de crème épaisse
beurre
gelée de fruit - de raisin pour moi

Battre légèrement les œufs avec la crème et mettre la préparation dans un plat pas trop profond.

Tremper les tranches de gâteau et les retourner quand un côté est bien imbibé.

Faire chauffer le beurre.

Déposer les tranches dans le beurre chaud - délicatement en vous servant d'une spatule courbe car le gâteau a tendance à se défaire - et faire dorer des deux côtés.

Servir tiède avec de la gelée ou du coulis de framboise.

Ces "pains perdus" sont d'une légèreté extrême.

Clafoutis au bollo maimón



1/4 de bollo maimón
2 œufs
25cl de crème fleurette
2 grosses cuillères à soupe de poudre d'amandes
1 cuillère à soupe de kirsch
1 bocal de griottes au sirop dénoyautées

Préchauffer le four à 180°.

Battre les œufs avec la crème, le kirsch et la poudre d'amandes.

Émietter le bollo maimón dans la préparation et mélanger.

Ajouter les griottes bien égouttées.

Faire cuire 20 minutes dans des ramequins beurrés.

Déguster tiède ces clafoutis légers et parfumés.